

2021 – 2026

In equilibrio, dove tutto si trasforma.

*Questo menu celebra un anniversario
e definisce una direzione precisa:*

essenzialità,

profondità marina,

identità Istriana.

ROVINJ/ Linea d'Acqua

nasce da un punto preciso: quel confine sottile
dove la città finisce e il mare comincia

SCAMPI, MELA e FINOCCHIO

l'alba, la prima increspatura sull'acqua

(2,3)

SEPPIOLA al NERO e AJVAR

il mare accanto a qualcosa di caldo, arrostito, familiare

(7,11,14)

RISOTTO con ZAFFERANO, COZZE e BASILICO

riprende una memoria recente e la rende essenziale

(3,7,14)

RICCIOLA, ZUCCHINE, KUMQUAT e RAFANO

movimento sulla linea d'acqua

(4,7)

LIMONE e ALLORO

sottile, quasi rarefatto

(3,7)

FRAGOLE, FAVA TONKA e DRAGONCELLO

gentile e fresca rotondità

(3,7)

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il
tavolo

menu: € 230 p.p.

in abbinamento, i vini : Tra Adriatico e Danubio € 110
p.p.

Somm Selection € 210 p.p.

Icone € 360 p.p.

in abbinamento, non alcolico: Botanica € 75 p.p.

Trame d'ISTRIA

ritmi della terra, gesti lenti

MELANZANE, MANDORLE ed ERBA AROMATICHE

brace, marinatura e accenti agrumati

(1,8)

FUNGHI, TARTUFO NERO e ANACARDI

verso Montona, il respiro del bosco

(7, 8, 9)

PATATE e BIETOLE

luce e ombra, come in un campo assolato

(1, 3, 7)

QUAGLIA alla BRACE e OLIVE

calore e tensione, una sola direzione, decisa

(1, 3, 7, 10)

LIMONE e ALLORO

sottile, quasi rarefatto

(3,7)

CIOCCOLATO, OLIVELLO SPINOSO e YOGURT

profonda armonia

(1, 7, 8)

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo

menu: € 230 p.p.

in abbinamento, i vini : Tra Adriatico e Danubio € 110 p.p.

Somm Selection € 210 p.p.

Icone € 360 p.p.

in abbinamento, non alcolico: Botanica € 75 p.p.

RITORNI

à la carte, raccontano la nostra storia attraverso
ingredienti regionali e sapori autentici.

Si richiede la scelta di almeno due creazioni a persona, selezione di pane
inclusa.

JELLYFISH gamberi, seppiole, zucchine e spezie € 65

2, 4, 7, 14

SPAGHETTI ALLE ERBE DEL MARE, burro e alici € 65

1, 3, 4, 7

GNOCCHI DI PATATE e aglio orsino, erba cipollina e caviale € 75

1, 3, 4, 7

BRANZINO cotto al vapore sui sassi con la sua "bottarga" e spinaci € 75

3, 4, 10

CREMA di FAVA TONKA, frutta e verdura (*Dessert*) € 45

7, 8, 9

Extra Menu

Aperitivo & Amuse bouche € 40 p.p.

Acqua Minerale: € 8

Caffè Espresso: € 8

*I prezzi includono servizio e tasse.
Il pagamento è accettato esclusivamente in Euro (€)*

Allergeni alimentari (Regolamento Europeo 1169/2011)

- 1 - Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
- 2 - Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
- 3 - Uova e derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.
- 4 - Pesce e derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce.
- 5 - Arachidi e derivati.
- 6 - Soia e derivati.
- 7 - Latte e derivati.
- 8 - Frutta a guscio e derivati tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
- 9 - Sedano e derivati.
- 10 - Senape e derivati.
- 11- Semi di sesamo e derivati.
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti.
- 13 - Lupino e derivati.
- 14 - Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Vi preghiamo di tenere presente che nel nostro ristorante sono trattati ingredienti contenenti gli allergeni elencati. Durante la preparazione e la conservazione degli alimenti possono verificarsi contaminazioni incrociate.

I prodotti della pesca sono congelati e sottoposti a bonifica preventiva per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 853/04.